STORE'INN

D

NL

DK

S

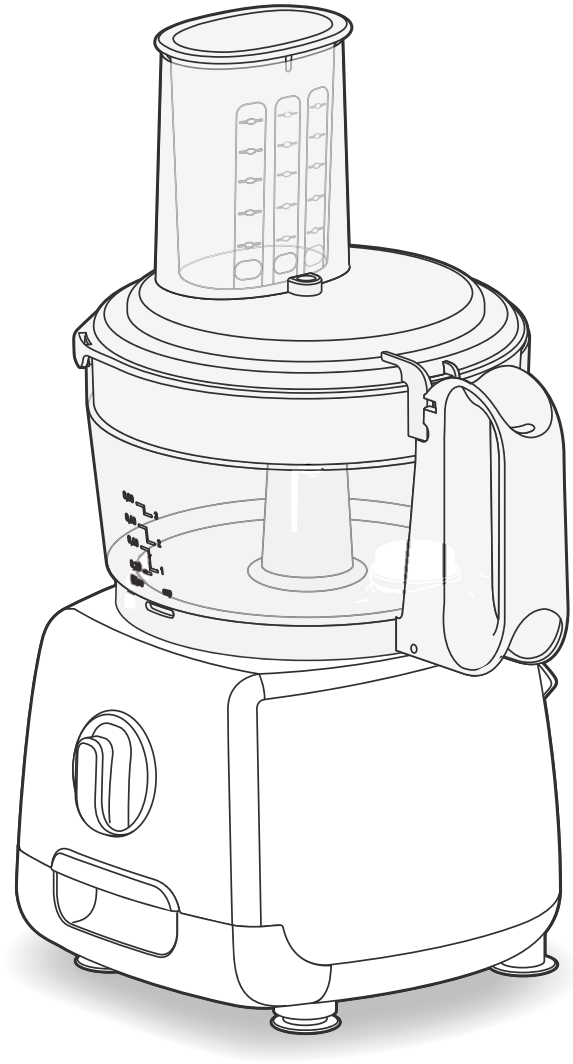
N

FIN

GR

P

E



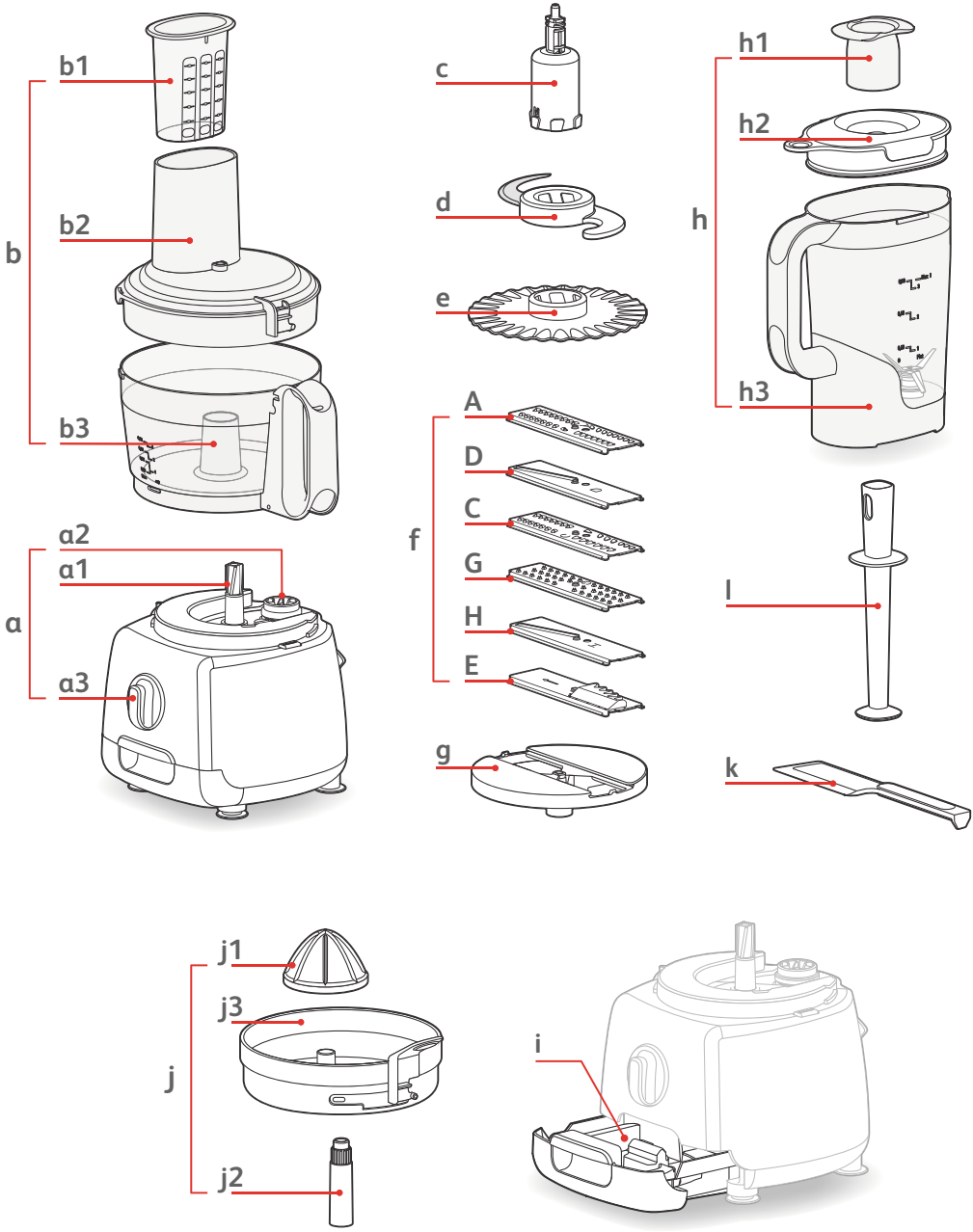

b1
b2
b3
b
a2
a1
a3
a
c
d
e
A
D
C
G
H
E
f
g
h1
h2
h3
h
l
k
j1
j3
j2
j
i

fig.1a

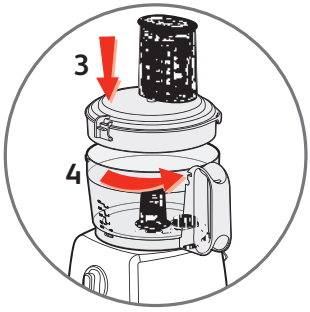


fig.1b

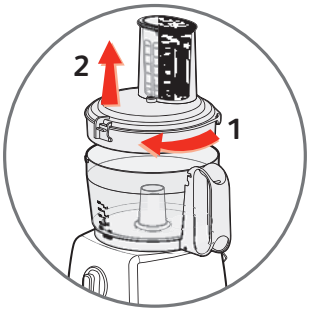


fig.2a

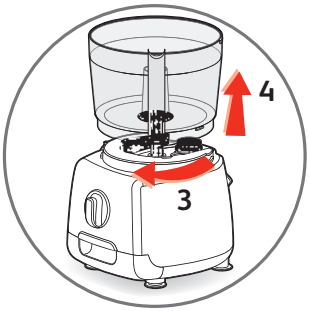


fig.2b

fig.2c

fig.3

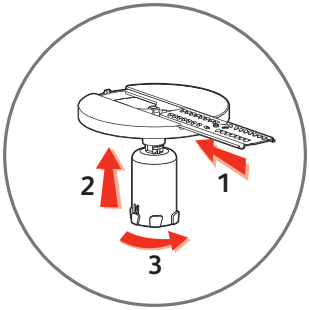


fig.4a

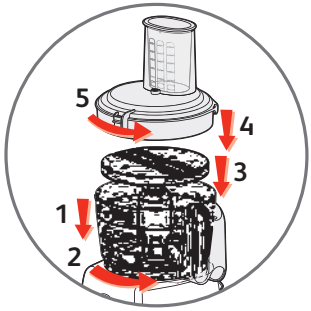


fig.4b

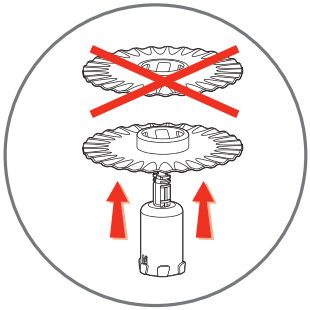


fig.5a

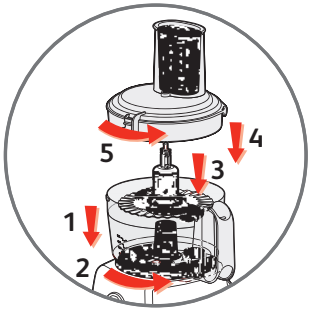


fig.5b

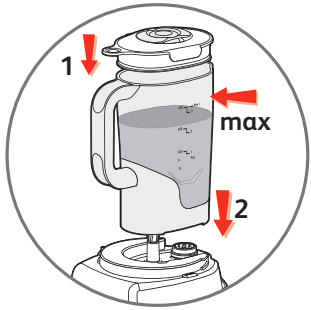


fig.6

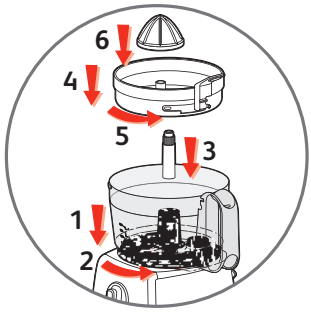


fig.7

fig.8

De accessoires die bij het model horen dat u zojuist gekocht heeft, worden op het etiket op de bovenzijde van de verpakking weergegeven.

Veiligheidsadviezen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig. Uw apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt altijd de stekker uit het stopcontact (ook wanneer er een stroomonderbreking is).
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsdienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen en laat het niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende servicedienst om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend gebruik te maken van de voor het apparaat geschikte accessoires en onderdelen die bij een erkende servicedienst verkocht worden.
- Gebruik nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen om voedsel door de vulschacht te duwen.
- Wees voorzichtig met het sikkelmes, het mes van de blender, de maler en de accessoires: deze zijn vlijmscherp. U dient altijd het sikkelmes (d) door middel van zijn aandrijfas (c) te verwijderen voordat u de inhoud uit de mengkom haalt.
- Gebruik het apparaat niet leeg.
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel
- Raak de bewegende onderdelen niet aan, wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de accessoires verwijdert.
- Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden (ontdooien – bakken – verwarmen).
- Doe de accessoires niet in de magnetron.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven de mengkom en de werkende accessoires hangen.
- Verplaats het apparaat niet door het bij de lade vast te nemen.

Beschrijving

a **Motorblo**
a1 : Langzame uitgang motorblok
a2 : Snelle uitgang motorblok
a3 : Snelheidsregelaar met Pulsestand (afwisselende werking)-0-1-2

b **Mengkom**
b1 : Vulstop/doseerdop
b2 : Deksel met vulschacht
b3 : Kom

c **Aandrijfas**

ACCESSOIRES, AFHANKELIJK VAN HET MODEL:

d **Sikkelmes**

e **Emulgeerschijf**

f **Accessoires**
A : Fijn raspen
D : Fijn snijden
C : Grof raspen
G : Fijn raspen/Parmezaanse kaas
H : Dik snijden
E : Fritessnijder

g **Accessoirehouder**

h **Blender**
h1 : Doseerdop
h2 : Deksel
h3 : Kom

i **Opberglade**

j **Citruspers**
j1 : Perskegel
j2 : Aandrijfas Citruspers
j3 : Zeef

k **Spatel**

l **Stamper**

Eerste gebruik

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u alle onderdelen met warm sop wassen (zie de paragraaf reinigen). Vervolgens afspoelen en afdrogen.
- Plaats het motorblok (a) op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Pulse (afwisselende werking): draai de knop (a3) op de Pulsestand door middel van meerdere impulsen, voor een betere controle van bepaalde bereidingen.
- Continue werking: draai de knop (a3) op stand 1 of 2.
- Uit: draai de knop (a3) op stand 0.

De nummering van de paragrafen komt overeen met de nummering van de schema's in de kaders.

1 : Het plaatsen van de kom van de hakmolen en het deksel

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Mengkom compleet (b).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a), met de handgreep van de mengkom enigszins rechts van de knop.
- Vergrendel de kom (b3) door deze rechtsom te draaien.
- Plaats het deksel (b2) op de kom (b3). Vergrendel het deksel door het naar rechts in de handgreep van de mengkom te duwen.
- U moet eerst de kom op het motorblok (a) vergrendelen voordat u het deksel (b2) op de kom (b3) vergrendelt.

– 2 : De kom van de hakmolen en het deksel verwijderen

- Ontgrendel het deksel door dit met de klok mee te draaien, zodat de handgreep van de kom vrij komt. U kunt het daarna optillen en verwijderen.

• Ontgrendel de kom door deze met de klok mee te draaien.
• Pas op dit moment kunt u de kom optillen en uit het motorblok verwijderen.

3 : Mengen/mixen/hakken/kneden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
• Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Sikkelmes (d).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
• Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
• Schuif het sikkelmes (d) op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
• Doe de ingrediënten in de mengkom.
• Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
• Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

KNEDEN / MENGEN
• Draai de snelheidsregelaar (a2) op stand 2 voor inschakeling.
U kunt maximaal kneden:
- 600 g zwaar deeg, zoals: witbrooddeeg, kruimeldeeg… in 30 sec.
- 500 g speciaal brooddeeg, zoals: roggebrood, bruinbrood, granenbrood… in 30 sec.

U kunt maximaal mengen:
- 600 g luchtig deeg, zoals: biscuit, evenveeltje, yoghurtcake…. in 1.30 tot 3.30 min.

U kunt verder max. 0,5 liter beslag voor pannenkoeken, wafels, enz. mengen in 1 minuut tot 1 minuut 30.

HAKKEN
• Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor het inschakelen of gebruik de pulsestand voor een betere controle op het hakken.
U kunt tot 300 g voedsel hakken, zoals:
- rauw of gaar vlees (zonder botten en zenuwen en in blokjes gesneden).
- rauwe of gare vis (zonder vel en zonder graten).
- harde producten: kaas, gedroogde vruchten, sommige groenten (wortels, selderie).
- zachte producten: sommige groenten (uien, spinazie).

MIXEN
• Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling.
U kunt max. 0,5 liter soep, compote mixen in 20 seconden

4 : Raspen/snijden

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
• Mengkom compleet (b).
• Aandrijfas (c).
• Accessoire naar keuze (f) (afhankelijk van het model).
• Accessoirehouder (g).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
• Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
• Plaats het gekozen accessoire (f) in de accessoirehouder (g), steek de as van de aandrijfas (c) zover mogelijk in het accessoire (f), vergrendel het geheel en plaats alles op de uitgang van het motorblok (a1).
• Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
• Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

INSCHAKELEN EN TIPS:
• Breng het voedsel in via de vulschacht van het deksel en begeleid het met behulp van de vulstop (b1).
• Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor snijden of op stand 2 voor raspen.
U kunt met de accessoires (afhankelijk van het model):
. grof raspen (C) / fijn raspen (A): knolselderie, aardappelen, wortelen, kaas…
. dik snijden (H) / fijn snijden (D): aardappelen, uien, komkommers, bieten, appels, wortelen, kool…

. fritesnijder (E): frites
. fijn raspen (G): Parmezaanse kaas, kokosnoot…

NL

5 : Emulgeren / kloppen / stijfslaan

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Mengkom compleet (b).
- Aandrijfas (c).
- Emulgeerschijf (e).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de emulgeerschijf (e) in de goede richting op de aandrijfas (c) en plaats het geheel op de uitgang van het motorblok (a1).
- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Plaats het deksel (b2) en vergrendel het op de kom (b3).
- Voor het verwijderen van de mengkom en zijn deksel: ontgrendel het deksel en daarna de kom.

Zet de emulgeerschijf in de goede richting: zie schema 5 in het kader.

INSCHAKELEN EN TIPS:
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 2 voor inschakeling.
- Gebruik dit accessoire nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van luchtig deeg.

U kunt bereiden: mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, opgeklopt eiwit (1 tot 6), room, slagroom (max. 0,2 liter).

6 : Glad en gelijkmatig mengen/ zeer fijn mixen (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Blender (h).
- Stamper (l) (afhankelijk van het model)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Doe de ingrediënten in de blender (h3) **zonder het maximale op de mengkom aangegeven niveau te overschrijden.**
- Plaats het deksel (h2) met de doseerdop (h1) en vergrendel dit op de mengkom.
- Plaats de geassembleerde mengkom (h) op de uitgang van het motorblok (a2) met de handgreep van de blender naar u toe gericht.
- Wacht tot de keukenmachine volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender van het motorblok haalt.

INSCHAKELEN EN TIPS:
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 of 2 voor inschakeling.

U kunt de Pulsestand gebruiken voor een betere controle tijdens het mengen.
- Vul de blender nooit met een kokendhete vloeistof.
- Gebruik nooit de blender met droge producten (hazelnoten, amandelen, pinda's…).
- Gebruik uw blender altijd met zijn deksel.
- Schenk altijd als eerste de vloeibare ingrediënten in de mengkom, voordat u de vaste ingrediënten toevoegt, zonder het aangegeven maximale niveau te overschrijden:
  - 1 l voor dikke melanges.
  - 0,8 l voor vloeibare melanges.
- Verwijder voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het mengen de doseerdop (h1) van het deksel en schenk de ingrediënten hier in via de vulopening, zonder het op de mengkom aangegeven vulniveau te overschrijden.

Max. gebruikstijd: 3 min.

Tips:
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact, indien er ingrediënten aan de wanden van de mengkom blijven plakken. Verwijder de blender van het apparaat. Laat met behulp van de spatel de bereiding op het mes vallen. Steek uw handen of vingers niet in de mengkom en houd ze uit de buurt van het mes.
- Met de stamper (l) kunt u glad en gelijkmatig mengen en uw bereidingen in de blender aanstampen (vooral

de meest dikke). Duw hiervoor de stamper in de opening midden in het deksel van de blender (h2). Tijdens de werking duwt u het voedsel naar de bladen met behulp van de stamper.
- **Nooit de stamper (l) zonder het deksel gebruiken, omdat deze dan de bladen zou kunnen raken.**

U kunt:
- fijn gemixte soepen, lichtgebonden soepen, room, compote, milkshake en cocktails bereiden.
- elk soort beslag mengen (pannenkoeken, beignets, clafoutis, far (Bretonse koek)).

7 : Citrusvruchten uitpersen (afhankelijk van het model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Citruspers (j).
- Mengkom (b3).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:
- Plaats de mengkom (b3) op het motorblok (a) en vergrendel deze.
- Schuif de aandrijfas (j2) op de uitgang van het motorblok (a1).
- Plaats de zeef (j3) op de mengkom en vergrendel dit.
- Plaats de perskegel (j1) op de schacht van het mandje (j3).
- Voor het verwijderen van de citruspers: ontgrendel de zeef (j3) en vervolgens de kom, u kunt daarna het geheel van het motorblok halen.

INSCHAKELEN EN TIPS:
- Plaats een halve citrusvrucht op de perskegel (j1).
- Draai de snelheidsregelaar (a3) op stand 1 voor inschakeling.

U kunt tot 0,6 liter citrussap maken zonder de mengkom te hoeven legen.
- **Let op:** u moet de zeef na iedere 0.2l omspoelen.

8 : Het opbergen van de accessoires

- Uw keukenmachine heeft een ingebouwde opberglade (i) waarin u het sikkelmes (d) en de 4 accessoires (f) kunt opbergen.

Na de accessoires geïnstalleerd te hebben, schuift u de opberglade (i) in het motorblok (a).

9 : Kleine hoeveelheden zeer fijn hakken (afhankelijk van model)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Maler.
- U kunt met de maler:

In enkele seconden: gedroogde abrikozen, gedroogde vijgen, pruimen zonder pit fijnhakken.
Hoeveelheid/max. tijd: 40g / 6s

Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het reinigen te vereenvoudigen, spoelt u de accessoires na gebruik snel even af.
- Was de accessoires af en droog ze af: zij kunnen in de vaatwasser.
- Giet warm water met enkele druppels afwasmiddel in de blender (h3). Sluit het deksel (h2) met de doseerdop (h1). Geef enkele impulsen. Haal de stekker uit het stopcontact. Spoel de mengkom om.
- Dompel het motorblok (a) niet onder in water en houd het niet onder de kraan. Maak dit schoon met een vochtige doek.
- **De messen van de accessoires zijn vlijmscherp. Ga er dus voorzichtig mee om.**

Tip: Als de accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. wortels, sinaasappels), smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

Opbergen

- Uw keukenmachine niet in een vochtige omgeving opbergen.
- Gebruik de opberglade (i) om het sikkelmes (d) en maximaal 4 accessoires (f) op te bergen.

Wat te doen indien het apparaat niet functioneert?

- Controleer, indien het apparaat niet functioneert:
  - de aansluiting van uw apparaat.
  - de vergrendeling van ieder accessoire.

Werkt uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

Verwijdering van het verpakkingsmateriaal en het apparaat

- De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggeworpen kunnen worden.

Elektronische en elektrische producten aan het einde van hun levensduur

Wees vriendelijk voor het milieu!

Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

Breng het naar een verzamelpunt in uw gemeente voor verwerking ervan.

Accessoires

- U kunt uw apparaat aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij de afdeling onderdelen::
  - Accessoires
    - A: Fijn raspen
    - D: Fijn snijden
    - C: Grof raspen
    - H: Dik snijden

G: Fijn raspen
E: Fritessnijder
- Maler
- Blender
- Stamper
- Citruspers

Enkele basisrecepten

Wit brooddeeg

375 g bloem – 225 g lauw water – 1 zakje bakkersgist – 5 g zout.

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkersgist.
Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (ca. 30 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Kneed daarna opnieuw het deeg en plaats het op de beboterde, met meel bestrooide bakplaat. Laat het opnieuw rijzen. Verwarm uw oven voor op 240˚. Zodra het volume van het brood verdubbeld is, plaatst u het in de oven en zet u de temperatuur op 180˚. Bak het brood in 30 min. gaar. Zet tegelijkertijd in de oven een met water gevuld glas, voor een knapperig korstje.

Pizzadeeg

150 g meel – 90 g lauw water - 2 eetlepels olijfolie – ½ zakje bakkersgist – zout

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en het bakkersgist.
Laten werken op stand 2 en tijdens de eerste seconden meteen het lauwe water en de olijfolie via de vulschacht van het deksel toevoegen. Schakel de keukenmachine uit zodra het deeg tot een bal gevormd is (15 tot 20 sec). Laat het deeg rijzen op een warme plaats, totdat het volume hiervan verdubbeld is. Verwarm uw oven voor op 240˚. Rol in de tussentijd het deeg uit en garneer het naar keuze met: tomatenpuree en uien, champignons, ham, mozzarella, enz… Versier uw pizza met wat ansjovis en zwarte olijven, strooi er wat oregano en geraspte kaas over en schenk hier wat druppels olijfolie over. Plaats de gegarneerde pizza op een beboterde en met meel bestrooide bakplaat. Zet hem 15 tot 20 min. in de oven en bak het onder toezicht gaar.

Kruimeldeeg

280 g meel – 140 g de zachte boter in stukjes – 70 ml water - een snufje zout

Doe in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes, het meel, het zout en de boter. Enkele seconden laten werken op stand 2 en daarna het water via de vulschacht van het deksel toevoegen. Laten werken tot het deeg tot een bal gevormd is (25 tot 30 sec). Minstens 1 uur koel wegzetten, uitrollen en bakken met de garnering van uw keuze

Pannenkoekbeslag

(in de mengkom met het sikkelmes of in de blender)

160 g meel – 1/3l melk – 2 eieren – ½ theelepel fijn zout – 2 eetlepels olie – 10g Zucker (nach Geschmack) Rum (naar keuze)

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes: het meel, de melk, de eieren, de suiker en de rum. Gedurende 20 sec laten werken op stand 1 en vervolgens gedurende 25 sec op stand 2.
Meng in de mengkom alle ingrediënten, m.u.v. het meel. Laten werken op stand 2 en na enkele seconden geleidelijk aan het meel via de opening in het midden van het deksel van de blender toevoegen en daarna 45 sec mixen.

Evenveeltje

150 g meel – 150 g de zachte boter in stukjes – 150 g suiker –3 hele eieren – ½ zakje bakpoeder – 1 snufje zout

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Gedurende 1.30 min. laten werken op stand 2. De oven voorverwarmen op 180°. Doe het deeg in een cakevorm en bak het in 40 min. gaar.

Kruidkoek

150 g meel – 70 g de zachte boter in stukjes – 70 g suiker – 3 eieren – 50 ml melk – 2 theelepels bakpoeder – 1 theelepel kaneel – 1 theelepel gember – 1 theelepel geraspte nootmuskaat – 1 geraspte sinaasappelschil – 1 snufje peper.

Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine, voorzien van het sikkelmes. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 50 sec werken. Doe het deeg in een beboterde en met meel bestrooide bakvorm en bak het in 50 min gaar op 180°C.
Lauw of koud serveren met een compote of marmelade.

Chocoladegebak

5 eieren; 200 g suiker; 3 eetlepels meel; 200 g gesmolten boter; 200 g chocolade; 1 zakje bakpoeder; 100 ml melk.

Laat de chocolade au bain-marie smelten met 2 eetlepels water. Voeg de boter toe en roer het geheel door tot u een goed gesmolten mengsel verkregen heeft.
Doe in de mengkom voorzien van het sikkelmes de suiker en de eieren en laat de keukenmachine werken op stand 2 gedurende 45 sec, totdat u een schuimend mengsel verkregen heeft. Voeg zonder de keukenmachine uit te schakelen via de vulschacht de gesmolten chocolade, het meel, het bakpoeder en de melk toe en laat de keukenmachine 15 sec werken.
Schenk het deeg in een beboterde bakvorm en bak het in ca. 1 uur gaar op 160°C.

Slagroom

200 ml zeer koude verse vloeibare room uit de koelkast, 30 g poedersuiker.

De mengkom moet koud zijn, zet hem enkele minuten in de koelkast.
Doe de verse room en de poedersuiker in de mengkom met de emulgeerschijf. Selecteer stand 2 en laat de keukenmachine 40 sec werken.

Mayonaise

1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, ¼ l olie, zout, peper.

Meng in de mengkom met de emulgeerschijf alle ingrediënten, m.u.v. de olie. Selecteer stand 2, 5 sec laten werken, de keukenmachine uitschakelen en vervolgens heel langzaam de olie via de vulschacht in het deksel toevoegen. Wanneer de mayonaise klaar is, is de kleur lichtgeel.
Let op: voor een geslaagde mayonaise moeten de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
N.B.: in de koelkast bewaren en binnen 24 uur gebruiken.